

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Daging merupakan produk hewani yang memiliki nilai protein tinggi dan komponen lainnya. Daging secara garis besar dapat dikelompokkan menjadi 2 yaitu daging merah dan daging putih (Dwiasih, 2000). Perkembangan teknologi, selera masyarakat dan inovasi semakin tinggi variasi olahan daging. Salah satunya adalah bakso yang menjadi salah satu makanan khas Indonesia.

Bakso merupakan produk restrukturisasi yang dalam pembuatannya ditambahkan dengan bahan pengikat dan bahan pengisi serta bumbu-bumbu dan dibentuk membulat. Bahan organik pembentuk bakso inilah yang menjadikan bakso memiliki *self life* yang cukup pendek (Handaka, 2009). Salah satu teknologi yang kini berkembang adalah dengan pemberian pengemasan *edible coating* yang dapat menghambat proses respirasi dan transpirasi bakso selama proses penyimpanan.

*Edible packaging* merupakan kemasan yang dibuat dari bahan organik dapat dimakan bersamaan dengan bahan yang dikemas. Pemberian *edible packaging* memiliki fungsi yang sama dengan pengemas lainnya yaitu menghindari bahan makanan dari bahaya fisik, kimia dan mikrobiologis.

Penelitian mengenai pelapisan produk pangan dengan *edible coating* telah banyak dilakukan dan terbukti dapat memperpanjang masa simpan dan mempertahankan kualitas produk. *Edible coating* adalah salah satu lapisan yang terbukti dapat menghambat terjadinya oksidasi (Laras, 2001). Sehingga dengan *edible coating* dapat mencegah terjadinya penurunan kualitas serta dapat memperpanjang umur simpan. Komponen *edible coating* dikelompokkan menjadi

tiga, yaitu hidrokoloid, lipida dan komposit. Hidrokoloid yang digunakan dalam pembuatan *edible coating* berupa protein atau polisakarida.

Hidrokoloid yang didapatkan dari proein maupun lemak memiliki nilai ekonomis yang tinggi. Sehingga dibutuhkan bahan dasar hidrokoloid dengan ekonomi rendah dan memiliki efektifitas dalam melapisi bakso yang baik. Salah satunya adalah jenis hidrokoloid yang berasal dari kelompok gelling agent yang memiliki kemampuan dalam mengikat air yang baik, warna transparan dan tidak memiliki aroma maupun bau yang dapat mengubah aroma khas bakso sapi (Ananda, 2007).

Karagenan merupakan salah satu jenis hidrokoloid yang didapatkan dari ekstraksi rumput laut yang dapat membentuk gell dengan baik. Sedangkan STTP merupakan gelling agent yang dibuat dengan rekayasa industri terdiri dari sodium dan fosfat. Keduanya memiliki peranan yang sama untuk menjadi gelling agent. Persamaan gelling agent alami dan buatan ini yang membuat penulis akan meneliti efektifitas gelling agent karagenan dan STTP dalam mempertahankan kualitas bakso sapi.

## **1.2 Tujuan Penelitian**

1. Untuk mengetahui pengaruh jenis hidrokoloid (karagenan dan STTP) serta konsentrasi yang diberikan dalam pembuatan *edible coating* yang dilapiskan ke bakso sapi
2. Untuk mengetahui pengaruh lama penyimpanan bakso sapi yang dikemas dengan *edible coating* oleh jenis hidrokoloid (karagenan dan STTP) serta konsentrasi yang diberikan
3. Untuk mengetahui perlakuan terbaik bakso yang dilapisi *edible coating* oleh hidrokoloid (karagenan dan STTP) serta konsentrasi yang diberikan

### 1.3 Hipotesis

1. Terdapat pengaruh jenis hidrokoloid (karagenan dan STTP) serta konsentrasi yang diberikan dalam pembuatan edible coating yang dilapiskan ke bakso sapi
2. Terdapat pengaruh lama penyimpanan bakso sapi yang dikemas dengan *edible coating* oleh jenis hidrokoloid (karagenan dan STTP) serta konsentrasi yang diberikan
3. Terdapat perlakuan terbaik bakso sapi yang dilapisi *edible coating* oleh hidrokoloid (karagenan dan STTP) serta konsentrasi yang diberikan

